

VERMOUTH SEÑORÍO DE CALLAO ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas León Domecq
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1850
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Santiago León Domecq, Tomas León Domecq
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Joachin Gomez Beser
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
-
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Palomino (75 %), Pedro Ximénez (25 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
139,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
3,12
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



VERMOUTH SEÑORÍO DE CALLAO ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
80 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
720 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Solera-System

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / als Digestif / Gerichte: Tapas, Tapas mit Chorizo, Tapas mit Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel, Tapas mit Fleisch und Wurst / Sonstiges: Zum Verfeinern von Cocktails
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Hergestellt nach altem Familienrezept, erzeugt aus Oloroso- und Pedro-Ximénez-Weinen, mit pflanzlichen und heilpflanzlichen Botanicals verfeinert. Präsentiert sich im Glas mahagonifarben mit kupferfarbenen Rändern. Facettenreiche Nase, Aromen getrockneter Früchte und Vanille dominieren. Dazu gesellen sich Noten von Wermut, Muskatnuss, Zitrusfrüchten (Pampelmuse), Zimt, Nelken, Ingwer, Holunderblüten und Koriander. Ausgewogen und rund am Gaumen. Der erste Eindruck ist trocken, danach tritt eine feine Bitternote hervor, zu der später die typische Süße der Pedro-Ximénez-Traube stößt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
Klassisch ein Aperitif, der bei 6-8 °C mit Eis und einer Orangenschale serviert wird, begleitet von Tapas wie Oliven, Käse und Banderillas (Gemüsespieße mit Oliven, regional auch mit Fisch und Fleisch). Kenner schätzen einen Wermut wie ihn und lassen sich zur Gestaltung ausgefallener Cocktails und Longdrinks auf Grundlage von ihm inspirieren.
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Calle Justicia, 26-28
11403 Jerez de la Frontera, Cádiz
Spanien